

# Kranjski krofi



Foto: unpict - Fotolia.com

## Priprava:

V posodo presejete moko, v sredini naredite jamico, ob strani pa potresite sol. Zmešajte štiri žlice mlačnega mleka in malo sladkorja, dodajte kvas in malo moke. Vse skupaj vlijete v jamico in pustite, da vzhaja.

Med tem časom penasto stepite rumenjake in preostali sladkor. Dodajte še stopljeno maslo, olje, rum, lupinico in preostalo vroče mleko.

Vzhajan kvas zmešajte z moko in jo razporedite po robu sklede ter vanjo vlijete jajčno mešanico. Testo dobro zgnetite, ga pokrijte in pustite vzhajati približno eno uro.

Testo razvaljajte na prst debelo, ga pokrijte s prtom in pustite vzhajati še približno deset minut.

Iz testa izrežite kroge in jih polagajte na ogreto in s prtom pokrito desko. Kroge nato pokrijte in pustite vzhajati še pol ure.

V loncu segrejte za približno dva prsta olja v višino, vanj položite krofe, ga pokrijte in krofe cvrite približno 2 minuti na vsaki strani.

## Nasvet:

Pečene krofe polagajte na papirnate brisačke, da se odcedijo. Ko se nekoliko ohladijo, vanje vbrizgajte marmelado in jih potresite s sladkorjem v prahu.

**Čas priprave:** Več kot 60 min

**Težavnost:** Ljubiteljski kuhar

**Vrsta menija:** hladna sladica ,  
topla sladica

## Sestavine:

- 650 g pšenične bele moke
- 60 g sladkorja
- 60 g masla ali margarine
- 50 g kvasa
- 1 jajce
- 6 rumenjakov
- 3 dl mleka
- 1 zavitek vanilijevega sladkorja
- 2 žlici olja in ruma
- limonino lupinico
- sol
- marmelado
- sladkor za posip